日立ビルトイン電気オーブンレンジ

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。

→ P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

初めてお使いになるときの準備

1 食材の分量・位置検出の0点調節をする

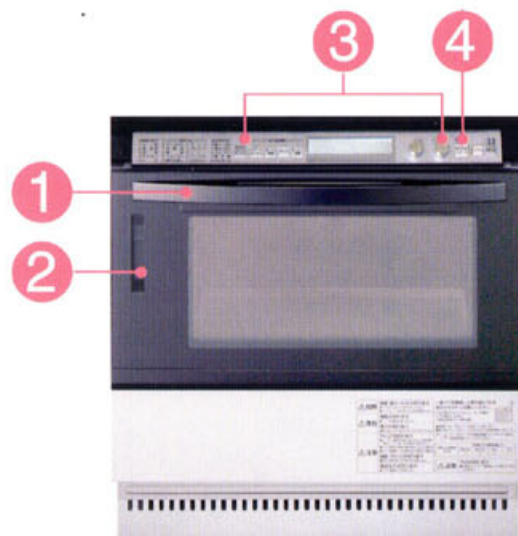
(グラムポジションシステム)

❶ ドアを開けると電源が入り、表示部に「0」が表示されます。

❷ 加熱室底面にテーブルプレートをセットする

❸ ドアを閉めて とりけし を3秒間押し続ける

「ピッ」とブザーが鳴り、数秒間庫内灯が点灯します。

その後、庫内灯が消灯し、0点調節が終了します。 → P.16

オートメニューの使いかた

(焼き豚の例) → P.25、58

1 ドアを開ける

ドアを開けると電源が入ります

電源が入ると表示部に「0」を表示し、キー操作を受け付けます。

電力を節約するため、ドアを閉めて約10分間操作が無いと自動的に電源を切り、表示部の「0」も消え、キーを押しても受け付けません。 → P.2

0点調節のお願い

● 日常ご使用の際も、ときどき0点調節を行ってください。

0点がずれるとオートメニューの調理のできあがりが悪くなる恐れがあります。 → P.16

2 水道水を給水する

1 給水タンクを本体から引き出す

2 給水タンクのふたを開いて給水する

ふたを開ける

満水ラインまで給水(水平にして確認する)

3 給水タンクのふたを閉める

4 給水タンクを本体にセットする

止まるまで押し込みます。

給水タンク

お願い

● 使用する水は塩素消毒された水道水をご使用ください。

浄水器の水、ミネラルウォーター、アルカリイオン水、井戸水などを使用すると、カビや雑菌が発生しやすくなります。

● 水は必ず満水ラインまで入れ、給水タンクを水平に持って本体にしっかり奥まで差し込んでください。

● 給水タンクはご使用のつど水で洗い、新しい水を入れてください。

● 室温5℃以下では使用しないでください。

● 給水タンクには水以外入れないでください。

● スチームを使わないときも給水タンクを本体にセットしてください。 → P.17

3 メニューを選ぶ

キーを押し （メニュー 時間） ダイアルを回し、「19 焼き豚」を選ぶ

4 を押す

終了音が鳴ったら **食品を取り出す**

● 調理後は給水タンクの残水を捨て、パイプの水抜きを行ってください。 → 裏面「パイプの水抜き」

知っておいていただきたいこと

突然の沸騰に注意

●飲み物（水・牛乳・酒・コーヒー・お茶・豆乳など）やカレーやシチューなど とろみのあるもの、油脂分の多い生クリーム、バターなどは、加熱中や加熱後に、突然沸騰して飛び散ることがあります。**やけどにご注意ください。**

●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意してください。

●飲み物は加熱前にかき混ぜてください。

肉や魚の解凍はトレーのままで

●包装を外し、トレーのままテーブルプレート中央にのせてください。

●半解凍は食品の中心が少し凍っている状態に仕上げます。（解凍後3〜5分放置して、自然解凍する）

●分量の目安は100〜1,000g

●グリル調理・オーブン調理の後は加熱室が熱くなっているのでドアを開けて冷ましてから使ってください。

→ P.26

パイプの水抜き

1. テーブルプレートをセットしてドアを閉める
2. 表示部の「0」を確認し、給水タンクを本体から引き抜く
3. お手入れ キーを1度押し、「1清掃」を設定する
4. あたため スタート キーを押す

終了音が鳴ったら水抜き完了

自動調理後の追加加熱

●おこのみ操作で様子を見ながら追加加熱する。
自動調理では熱くなりすぎます。

→ P.15

レンジ加熱に適する器の大きさ

●容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。

●適合する容器が無いときは、「おこのみ操作」で様子を見ながら加熱してください。 → P.14

やけどに注意

●オーブン調理・グリル調理およびお手入れの脱臭と水抜きの後は、本体内外や加熱室が高温になります。
やけどにご注意ください。

こんなときは

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「こんなときは」をもう一度お調べください。 → P.42〜47

現　象	原　因
電源が入らない 時々電源が入らない	●ドアを開閉し、表示部に「0」が表示され操作キーを受け付けるか確認してください。 （待機時消費電力オフ機能が働くと表示部の表示が消え、キーを受け付けません）
あたたまらない 加熱しない	●グラムポジションシステムの「0点調節」が合っているか確認してください。 （テーブルプレートだけをセットし、ドアを閉めて「とりけし」キーを3秒間押し続ける。数秒間庫内灯が点灯後、消灯すれば「0点調節」完了）
冷凍したごはんやお総菜などがうまくあたたまらない	●必ず容器（平皿）にのせて加熱してください。容器（平皿）を使わないでラップに包んだままの状態で加熱すると、あたたまりません。 容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。
レンジのとき 火花（スパーク）がでる	●角皿（黒色ホーロー皿）を入れ、「あたため」や「レンジ」で加熱していませんか ●焼網にアルミホイルを敷いて加熱していませんか ●テーブルプレートなどに食品カスがついていませんか
加熱室奥の熱風ヒーターが赤熱したり、しなかったりする	●加熱室の温度を一定にして調理を上手に仕上げるため、熱風ヒーターを断続運転します。異常ではありません。
調理が終了してもファンの風切り音がする	●「とりけし」キーを押したときや調理終了後、電気部品を冷却するためファンが回転する場合があります。
操作パネルの周囲から風が出る	●本体内部を冷却するための風が出ています。